



Muffin alle albicocche e marzapane

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 25 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 12
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Preparazione

100 g di burro
175 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova
250 g di farina bianca
2 CT di lievito in polvere
1 pizzico di sale
30 g di cioccolato in polvere
150 ml di latte

Ammorbidire il burro e lavorarlo con zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare farina, lievito in polvere, sale e cioccolato in polvere e incorporarli. Aggiungere il latte e amalgamare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

7 albicocche
80 g di marzapane

Tagliare le albicocche a metà e privarle del nocciolo. Arrotolare il marzapane in 12-14 palline.

Versare l'impasto nelle formine per muffin e disporle su una teglia. Premere una metà albicocca al centro di ciascun muffin, con la buccia rivolta verso in basso, e inserire una pallina di marzapane nella cavità. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 35 Min.

Consigli

Per una maggiore stabilità, utilizzare due formine per ciascun muffin.





Accessori

Teglia

12–14 formine per muffin ø6 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

